Topgel	**FICHA TÉCNICA DE LASAÑA CARNE GRATINADA TGP 12banX0,3kg**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4666** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

LASAÑA GRATINADA PREMIUM 617421 4666

Código EAN 13: 8436024101614
Código EAN 128: (01)18436024101611(15) Fecha caducidad (10) Lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto

DESCRIPCIÓN: Alternancia de carne y pasta, totalmente recubierto de salsa bechamel y queso gratinado.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto

LECHE entera reconstituida (43%), carnes* de vacuno, cerdo y pollo, agua, sémola de TRIGO, cebolla, tomate (tomate, sal, acidulante (E-330)), harina de TRIGO, carne de pollo separada mecánicamente*, queso (QUESO, MANTEQUILLA, agua, proteína LÁCTEA, suero LÁCTEO, sales fundentes (E-452, E-331), conservante (E-202)), margarina (aceites y grasas de palma, girasol, SOJA y colza hidrogenados y no hidrogenados, agua, emulgentes (E-471, E-322), sal, acidulante (E-330), conservante (E-202), aromas, antioxidantes (E-304, E-306), colorante (E-160a)), almidón modificado, pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura y sal), carne de cerdo separada mecánicamente*, sal, aceite de girasol, vino, grasa animal, GLUTEN, especias, albúmina de HUEVO en polvo y caldo de ave en polvo (sal, LACTOSA, potenciador del sabor (E-621), fécula de patata, grasa de palma hidrogenada, grasa de pollo, extracto de levadura, colorante (E-150c), cebolla, cúrcuma, maltodextrina, aromas, zanahoria, perejil, fenogreco). * Contenido en carne: 18%

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD

18 meses desde la fecha de fabricación

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

HORNO: Caliente previamente el horno a 200 ºC durante unos 10 minutos. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura durante unos 35 min. Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 25 min. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7 y 8 min (aparato de 850W). Si el producto ya estuviera descongelado, reduzca el tiempo a 4/5 min.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: plato de 300g, enfilmado y embalado en caja de cartón (12 platos por caja)
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	28,3
Ancho (cm)	26,7
Alto (cm)	11,6
Unidades caja:	12
Kilos caja:	3,6

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x fila:	12
Filas x palet:	14
Kg de Palet:	604,8

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	11,6%
De los cuales azúcares	2,4%
Grasas:	8,9%
De las cuales saturadas	3,6%
Proteínas:	6,4%
Sal:	1,1%

VALOR ENERGETICO POR 100 g	
Kcalorías:	153 Kcal
Kjulios:	641 Kj

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Topgel	FICHA TÉCNICA DE LASAÑA CARNE GRATINADA TGP 12banX0,3kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4666
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

	Límites	Criterios
	M	
Coliformes totales	10000 ufc/g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
E. coli	100 ufc/g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
Salmonella aureus	Ausencia/ 25g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
Staphilococcus aureus	100 ufc/g	Criterios internos basados RD 3484/2000 (Grupo A)
Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Criterios internos basados en el Reglamento 1441/2007

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☒ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos. (TRAZAS)
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☒ 4. Pescado y productos a base de pescado (TRAZAS)
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☒ 9. Frutos de cáscara: (TRAZAS)
  - ☒ a. Avellanas
  - ☒ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☒ 10. Apio y derivados (TRAZAS)
- ☒ 11. Mostaza y productos derivados (TRAZAS)
- ☒ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (TRAZAS)
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☒ 15. Moluscos y productos a base de moluscos (TRAZAS)

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Color: blanco marfil, característico de la salsa bechamel

Topgel	FICHA TÉCNICA DE LASAÑA CARNE GRATINADA TGP 12banX0,3kg	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 4666
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Sabor: característico a la salsa bechamel, a la carne y a las especias
Textura: mezcla heterogénea formada de una salsa cremosa y la carne juntamente con la pasta
Olor: característico del producto.

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =.
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen:
Zona de FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:……
Presentación:

☐ IQF ……..
☐ VACÍO ……..
☐ HIGIENIZADO ……
☐ INTERFOLIADO ……..
☐ OTRO ……..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO